Standar Nasional Indonesia

SNI 2719:2017

Cumi-cumi dan sotong kering

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) 2719:2017 dengan judul *Cumi-cumi dan sotong kering,* disusun dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap komoditas yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri.

Standar ini merupakan revisi dari
SNI 2719.1:2011, *Cumi-cumi kering-Bagian 1 : Spesifikasi.*
SNI 2719.2:2011, *Cumi-cumi kering-Bagian 2 : Persyaratan bahan baku.*
SNI 2719.3:2011, *Cumi-cumi kering-Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan.*

Perubahan yang mendasar pada Standar ini antara lain:

1. Penyederhanaan SNI Cumi-cumi kering, dari 3 bagian standar menjadi 1 standar.
2. Syarat mutu, keamanan pangan, lembar penilaian sensori serta penanganan dan pengolahan disesuaikan dengan ketentuan yang berlaku.
3. Penambahan ruang lingkup sotong kering.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: *Produk Perikanan*. Standar ini telah dibahas melalui rapat teknis dan disetujui dalam rapat konsensus nasional di Jakarta, pada tanggal 26 – 28 Juli 2017. Konsensus ini dihadiri oleh para pemangku kepentingan (*stakeholder*) terkait, yaitu perwakilan dari produsen, konsumen, pakar dan pemerintah.

Standar ini telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 26 Agustus 2017 sampai dengan 26 Oktober 2017 dengan hasil akhir disetujui menjadi Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Pendahuluan

Dalam penyusunan SNI ini telah memperhatikan ketentuan yang terdapat dalam:

1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan, yang telah diamandemen dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perikanan.
2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
3. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2014 tentang Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.
6. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 24/M-IND/PER/2/2010 tentang Pencantuman Logo Tara Pangan dan Kode Daur Ulang pada Kemasan Pangan dari Plastik.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 72/PERMEN-KP/2016 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
10. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.
11. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Cumi-cumi dan sotong kering

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi cumi-cumi (*Loligo* spp.) dan sotong (*Sepia* spp.) kering dengan atau tanpa penggaraman.

Standar ini tidak berlaku untuk produk cumi-cumi dan sotong yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Dokumen untuk acuan bertanggal, hanya berlaku edisi sesuai yang tertulis. Dokumen untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.*

SNI 2332.1:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan koliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 2332.3:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 2332.7:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 7: Perhitungan kapang dan khamir pada produk perikanan.*

SNI 2332.9:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2354.1:2010, *Cara uji kimia - Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan.*

SNI 2354.2:2015, *Cara uji kimia - Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia - Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2354-15:2017, *Cara uji kimia - Bagian 15: Penentuan kadar logam berat arsen (As) total pada produk perikanan.*

SNI 2359:1991, *Cara uji kimia - Penentuan kadar garam pada produk perikanan.*

SNI 2372.7: 2011, *Cara uji fisika - Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis - Prinsip umum higiene pangan.*

CAC/GL 21-1997, *Principles and guidelines for the establishment and application of microbiological criteria related to foods.*

CAC/RCP 52-2003, *Code of practice for fish and fishery products.*

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Cumi-cumi dan sotong kering adalah produk olahan dari bahan baku cumi-cumi (*Loligo* spp.) dan sotong (*Sepia* spp.) dengan karakteristik produk akhir yang kering, rasa asin atau tawar dan aroma spesifik.

3.2 Definisi proses

Produk cumi-cumi dan sotong kering diproses melalui penyiangan atau tanpa penyiangan, pencucian, dengan atau tanpa perebusan menggunakan penggaraman atau tanpa penggaraman, dengan atau tanpa pengepresan dan pengeringan. Proses pengeringan dilakukan dengan sinar matahari atau mekanis.

3.3 Kriteria bentuk produk

3.3.1 utuh bulat
3.3.2 utuh pipih

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan lainnya

4.1 Bahan baku

Cumi-cumi (*Loligo* spp.) dan sotong (*Sepia* spp.) segar dan/atau beku yang aman untuk dikonsumsi.

4.2 Bahan penolong

Bahan penolong yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas cumi-cumi dan sotong kering.

4.3 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi peraturan yang berlaku.

4.4 Bahan lainnya

Garam yang layak untuk dikonsumsi manusia.

5 Syarat mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan cumi-cumi dan sotong kering sesuai Tabel 1.

Tabel 1 – Persyaratan mutu dan keamanan cumi-cumi dan sotong kering

Parameter uji	Satuan	Persyaratan			
a Sensori	angka	Min. 7,0*			
b Kimia		**Asin**		**Tawar**	
- Kadar air	%	Maks. 30		Maks. 20	
- Kadar garam	%	3-15		< 3	
- Kadar abu total	%	Maks. 17		Maks. 7	
- Kadar abu Tidak Larut Dalam Asam (TLDA)	%	Maks. 0,3		Maks. 0,3	
c Cemaran mikroba		**Asin**			
		n	**c**	**m**	**M**
- ALT	koloni/g	5	2	10^5	10^6
- *Escherichia coli***	APM/g	5	1	< 3	3,6
- *Salmonella*	per 25 g	5	0	Negatif	Td
- *Vibrio cholerae***	per 25 g	5	0	Negatif	Negatif
- *Staphylococcus aureus***	koloni/g	5	2	1,0x10	$1,0x10^2$
- Kapang**	koloni	5	2	$1,0x10^1$	$1,0x10^2$
		Tawar			
		n	**c**	**m**	**M**
- ALT	koloni/g	5	2	10^5	10^6
- *Escherichia coli***	APM/g	5	1	< 3	3,6
- *Salmonella*	per 25 g	5	0	Negatif	Td
- *Vibrio cholerae***	per 25 g	5	0	Negatif	Negatif
- *Staphylococcus aureus***	koloni/g	5	2	1,0x10	$1,0x10^2$
- Kapang**	koloni	5	2	$1,0x10^1$	$1,0x10^2$
d Cemaran logam					
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,2			
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,3			
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,5			
- Arsen (As)**	mg/kg	Maks. 1,0			
e Cemaran fisik					
- *Filth*	potongan	0			

CATATAN

* Untuk setiap parameter sensori
** Apabila diperlukan
n Jumlah contoh uji
c 2 kelas pengambilan contoh : jumlah maksimum contoh yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m
3 kelas pengambilan contoh : jumlah maksimum contoh yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun contoh melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta contoh yang lain harus kurang dari nilai m
m (2 kelas pengambilan contoh): batas persyaratan maksimum
M (3 kelas pengambilan contoh): batas persyaratan maksimum
Td Tidak diberlakukan
Maks. Maksimum
Min. Minimum

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

Rencana sampling mikrobiologi mengacu pada Codex (CAC/GL 21-1997).

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Kimia

- Kadar air sesuai SNI 2354.2:2015.
- Kadar garam sesuai SNI 01-2359-1991.
- Kadar abu total dan abu tak larut dalam asam sesuai SNI 2354.1:2010.

7.3 Cemaran mikroba

- ALT sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 2332.1:2015.
- *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2332.2:2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai dengan SNI 01-2332.4:2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2015.
- Kapang dan khamir sesuai SNI 2332.7:2015.

7.4 Cemaran logam

- Merkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6:2016.
- Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5:2011.Arsen (As) total sesuai SNI 2354-15:2017.

7.5 Cemaran Fisika

- *Filth* sesuai SNI 2372.7:2011.

8 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba atau toksin yang membahayakan kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan produk ini mengacu pada Rekomendasi Nasional Kode Praktis Prinsip Umum Higiene Pangan (SNI CAC/RCP 1:2011) dan *Code of practice for fish and fishery products* (CAC/RCP 52-2003).

9 Syarat pengemasan

9.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk cumi-cumi dan sotong kering sesuai dengan peraturan.

9.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dan oksidasi.

10 Pelabelan

Syarat pelabelan sesuai dengan peraturan.

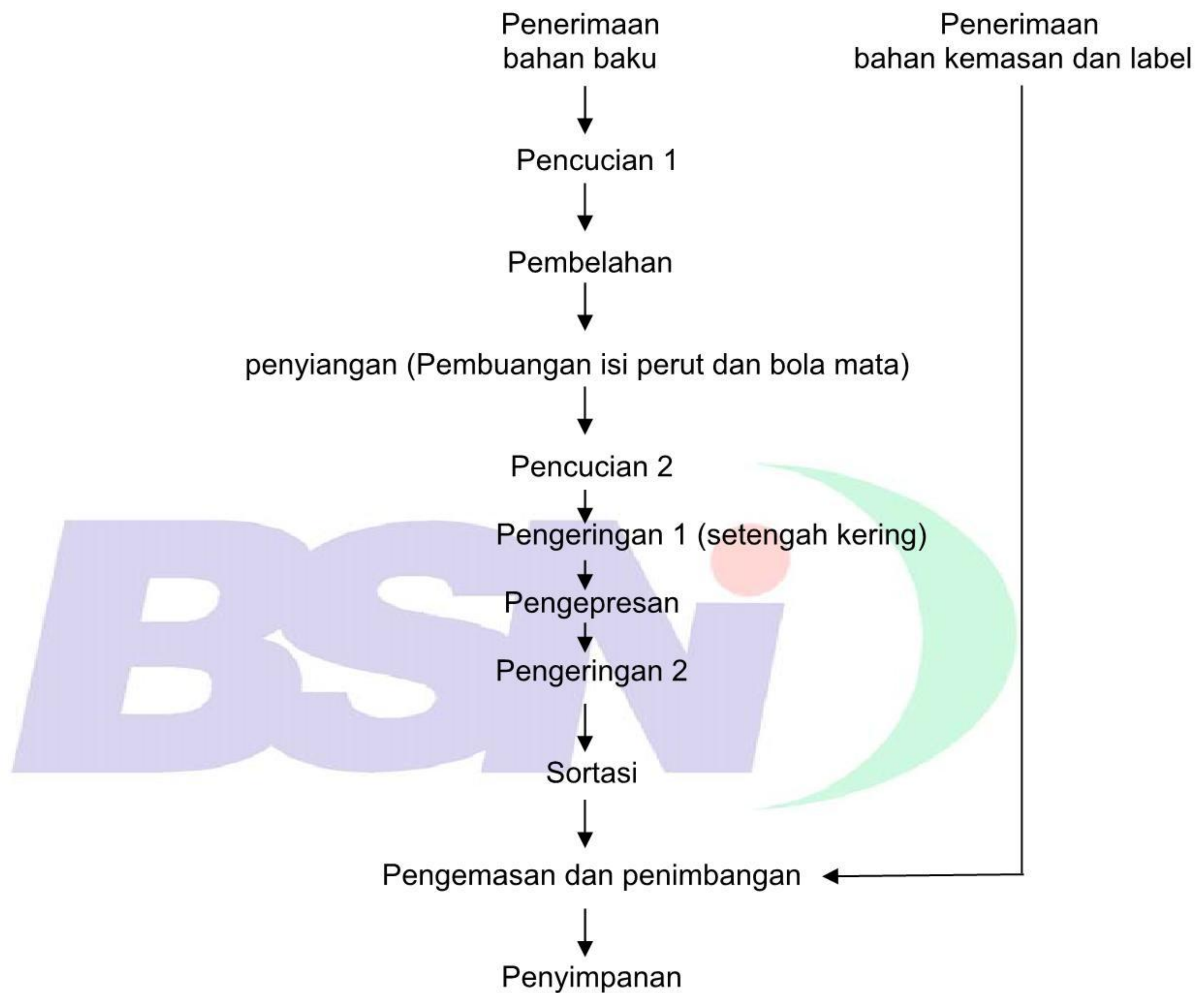
Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori cumi-cumi dan sotong kering

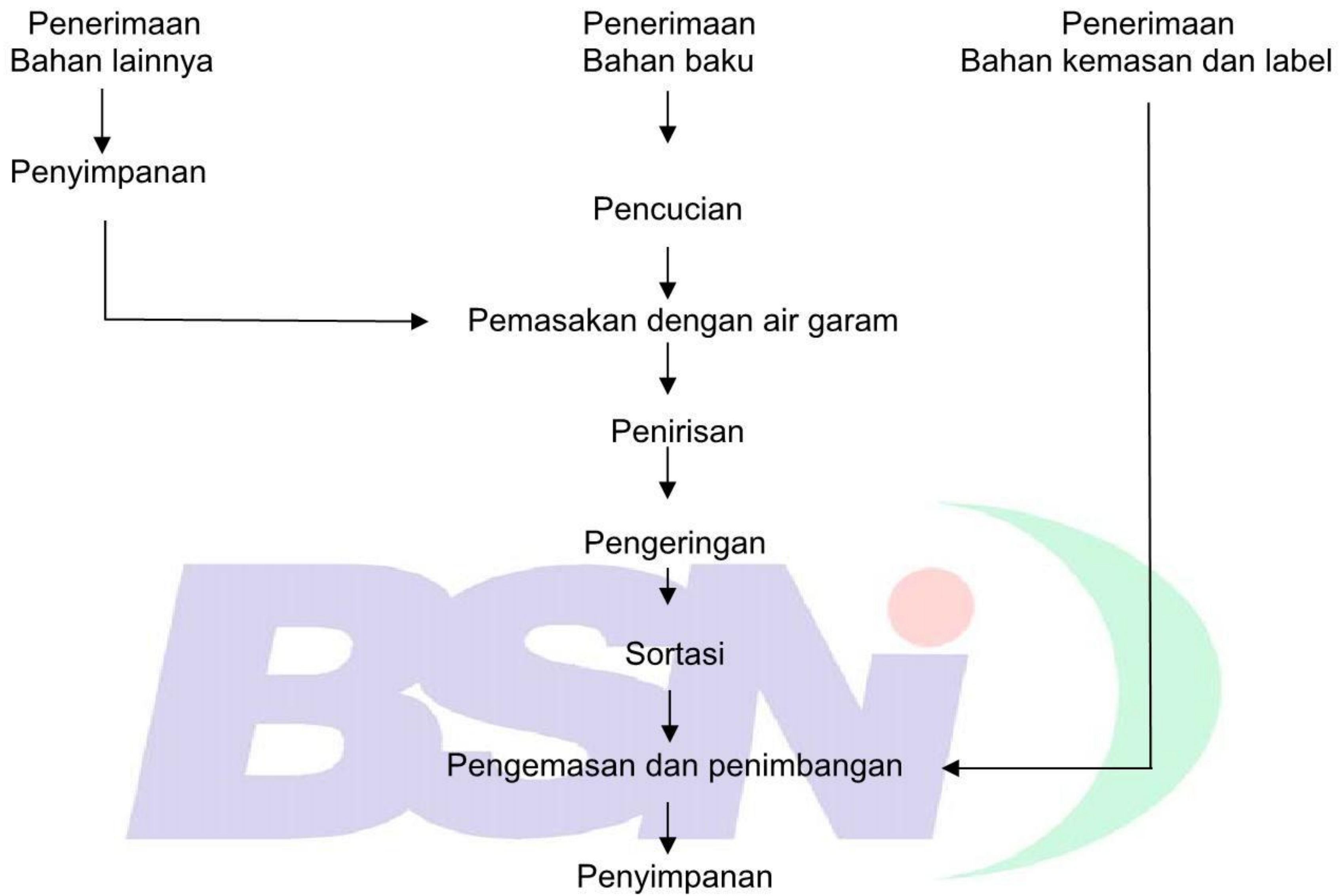
Tabel A.1 – Lembar penilaian sensori cumi-cumi dan sotong kering

Nama Panelis : …………………………..   Tanggal : …………………………..

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
- Bersih, cerah spesifik produk	9					
- Bersih, agak cerah spesifik produk	7					
- Kusam	5					
2 Bau						
- Spesifik produk kuat	9					
- Spesifik produk agak kuat	7					
- Tengik, apak, muncul bau amoniak	5					
3a Rasa* (asin)						
- Asin, spesifik produk	9					
- Asin, agak spesifik produk	7					
- agak pahit	5					
3b Rasa* (tawar)						
- Spesifik produk, tanpa rasa tambahan	9					
- Agak spesifik produk, tanpa rasa tambahan	7					
- Ada rasa tambahan yang menganggu	5					
4a Tekstur (asin)						
- Kompak	9					
- Agak kompak	7					
- Tidak kompak	5					
4b Tekstur (tawar)						
- Kering, liat	9					
- Kering, agak liat	7					
- Kurang kering, tidak liat	5					
5 Kapang						
- Tidak ada	9					
- Ada	5					
CATATAN * Dalam keadaan sesudah dimasak						

Lampiran B
(informatif)
Diagram alir proses pengolahan cumi-cumi tawar kering

Gambar B.1 - Diagram alir proses pengolahan cumi-cumi tawar kering

Lampiran C
(informatif)
Diagram alir proses pengolahan cumi-cumi dan sotong asin kering

Gambar C.1 - Diagram alir proses pengolahan cumi-cumi dan sotong asin kering

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI
Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Innes Rahmania	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Simson Masengi	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
		Lili Defi Z.	Badan Pengawas Obat dan Makanan
		Darmadi Marpauli	PT Citra Dimensi Arthali
		Hantowo Tjhia	Asosiasi Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia (AP5I)
		Murtiningsih	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Bagus S. B. Utomo	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Tengku A.R Hanafiah	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
		Ahmad M. Mutaqin	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Harsi D. Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor
		Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
		Tri Winarni Agustini	Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (MPHPI)
		Santoso	Sekolah Tinggi Perikanan
		Mufidah Fitriati	Komisi Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia

[3] Konseptor rancangan SNI
- Ahmad Nuridha - Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP), Ditjen PDSPKP - KKP
- Basirun - Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP), Ditjen PDSPKP - KKP

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI
Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan